44e Année. — N° 38 18 Septembre 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Sur le 6905

6905 Seibel est un producteur direct qui a été mis en évidence ces dernières années par sa résistance au mildiou, sa productivité et même, assure-t-on, la qualité de son vin. Le plus brillant avenir lui semblait réservé. Mais à côté de hautes qualités indéniables, il a aussi quelques défauts qui peuvent en limiter la culture et justement dans les régions où les producteurs directs tendent à se propager : sensibilité à l'Anthracnose d'une part, et d'autre part à une sorte de *subérose*, sur laquelle M. Rudelin a, croyons-nous, le premier appelé l'attention dans ce journal, sous le nom de *tavelure.*

M. Perbos, dans sa *Revue des hybrides* du mois dernier, revient sur cette particularité de 6905 dans les termes suivants :

« Quoiqu'il nous en coûte nous ne pouvons plus longtemps passer sous silence un défaut de cet hybride dont tout le monde par ailleurs s'accorde à reconnaître les nombreuses qualités. Presqu'aussitôt après la floraison, dès que le grain acquiert le volume d'un petit pois, apparaît sur la pellicule de ce dernier une sorte de tare noirâtre, rugueuse, comme une sorte de cuirasse. On dirait la tavelure du poirier et c'est certainement une sorte de tavelure.

Au début, nous avons cru à un accident passager dû à des causes excep-

tionnelles, vents froids, pluies, etc., et personne ne faisant mention de ce fait dans les relations ayant trait à **6905**, nous pensions que notre cas était purement local. Alors, à quoi bon jeter un froid sur l'enthousiasme des nombreux planteurs de cet hybride ? N'a-t-on pas assez de sujets d'alarme ? Mais cette année nous voyons, d'après les correspondances que nous recevons, que ce défaut est constaté à peu près partout. Chez nous, il prend une ampleur de plus en plus grande.

Nous avons **6905** en plusieurs endroits différents, partout il présente cette particularité et parfois à tel point, que les raisins paraissent complètement noirs. Les grains ne fendent heureusement pas comme sous l'effet de l'oïdium, mais leur développement en est entravé et il est certain que le rendement en jus s'en ressentira. En tout cas cela lui donne fort vilain aspect.

Nous serions heureux d'avoir à ce sujet l'opinion de ceux qui les premiers ont poussé ce n° en avant au détriment de tant d'autres qui nous paraissent bien supérieurs.

Il n'est pas possible que ceux qui le cultivent depuis longtemps n'aient pas remarqué ce défaut, propre à la constitution même du cépage et contre lequel il n'y a rien à faire.

Sans doute **6905** se fait remarquer par la qualité exceptionnelle de son vin, c'est à savoir si cet avantage est suffisant pour passer par dessus ce vice rédhibitoire, nous ne le pensons pas.

Pourtant nous voulons encore espérer que notre cas est particulier et que partout on a entière satisfaction ».

A Montpellier, 6905 n'a rien présenté d'analogue jusqu'ici. Les raisins en provenance de M. Coulondre, à Lunel-Viel, étaient tout à fait normaux. J'ai alors prié M. Perbos de m'envoyer des grappes malades, ce qu'il a fait très aimablement et en accompagnant son envoi de la lettre ci-jointe :

« Je m'empresse de vous adresser par la poste une grappe entière de 6905 que j'ai choisie parmi les plus atteintes. Cette tare est la plupart du temps moins accentuée, mais *aucune* grappe n'est indemne.

La boîte et le papier qui renferment cette grappe ont déjà servi à un envoi identique qui m'a été fait ces jours derniers par M. Guyard Léon à Crépaud par Montbard (Côte-d'Or) et contenant également une grappe de 6905 pareillement attaquée. J'aurais voulu la joindre à mon envoi mais, l'ayant jetée après examen, je n'ai pu la retrouver.

Vous remarquerez que cela n'a aucun rapport avec l'Antrachnose ainsi que l'a écrit dernièrement dans le *Progrès*, votre correspondant M. Rudelin. Du reste, le feuillage est parfait et ne présente nulle trace de cette dernière maladie.

J'ai revu aujourd'hui mes 6905. La maturité s'opère normalement, cependant il résulte que pas mal de grains voient, de ce fait, retardé dans leur maturation,

Je ne pense pas qu'aucun traitement soit à envisager: Je serais très heureux de connaître votre opinion à ce sujet, soit directement, soit par la voix du *Progrès*.

A part ces quelques déboires inévitables, mes collections sont très belles et j'escompte une grosse récolte ». A. PERBOS.

La grappe envoyée avait un aspect très curieux : assez longue, tronconique, elle portait des grains d'un beau noir sur la partie saine, mais recouverts d'une couche rugueuse et grise sur une étendue assez grande. La mode, cette année, était aux objets, souliers, sacs, etc., couverts en peau de serpent. Les grains semblaient s'être tout à fait mis à la mode !

Le début du mal est donc une tache noirâtre affectant l'épiderme. Elle s'étend en surface et gagne tout le pourtour du grain qu'elle entoure, dans son milieu, d'une sorte de ceinture plus ou moins large. Le grain étant allongé, ses deux extrémités, ses deux pôles restent souvent intactes. Il grossit et exerce de dedans en dehors une poussée contre l'épiderme malade, qui, étant inextensible, se fendille et est remplacé par une plaque de liège grisâtre, irrégulière, striée — la peau de serpent.

Voilà pour les cas les plus graves. Dans d'autres cas, la plaque de liège reste limitée près du pédicelle ou en un point quelconque. Mais l'encerclement équatorial du grain est ce qui est le plus caractéristique.

La plaque de liège formée après la mort de l'épiderme est, elle aussi, peu extensible, elle résiste plus ou moins à la poussée interne du grain, elle le comprime donc et cette compression se traduit par un aplatissement équatorial. Le grain paraît plus allongé qu'à l'état normal.

Les taches isolées, fendillées elles aussi, agissent de même : le grain est déprimé où elles existent.

Ces gerçures liégeuses grises, ces peaux de serpents si on veut, se présentent sur beaucoup de cépages. Le Gamay noir du Beaujolais n'en est pas indemne. Ses grains, mais seulement dans certaines conditions de sol, deviennent gris et rugueux à la surface, parfois ils ne peuvent pas s'accroître normalement. Mais ils mûrissent tout de même et fort bien. Ils sont même plus sucrés que les grains sains, et aident ainsi à la qualité du vin. Il n'y a pas de raison pour qu'il en soit autrement de 6905.

Elles existent notamment chez les variétés ou hybrides de V. Æstivalis, non pas peut-être sur les raisins, mais abondamment sur les rameaux, les nervures qui en sont tout déformés, c'est l'Anthracnose déformante, qui n'a rien de commun avec la vraie.

La cause n'a pu être mise en évidence encore. M. Rives n'y a vu aucun champignon. J'ai trouvé un mycélium dans les vieilles taches excoriées, mais n'est-il pas venu après coup ?

En tout cas, la question mérite examen, au cas où 6905 tiendrait toutes ses promesses antérieures.

La résistance au mildiou de ce cépage n'est évidemment pas complète. Son feuillage, à Montpellier, porte des taches, pour le moment stériles, mais qui deviendront fertiles quand le temps sera plus humide. La grappe de M. Perbos avait un assez grand nombre de grains se détachant facilement, tantôt des pédicelles tantôt des grappillons. En apparence pas de Rot brun ; mais les pédicelles étaient noirâtre et aplatis ou déprimés, on pouvait penser à une relation avec la subérose de l'épiderme. Il n'en était rien. Il s'agissait simplement du Mildiou qui s'était développé dans les pédicelles ; la rafle était intacte. 6905, s'il peut se passer de traitement sur le feuillage devrait être cuivré sur les grappes, quand la saison serait extrêmement pluvieuse, comme cette année dans les régions de l'ouest et de l'est de la France.

Le Mildiou d'automne. Traitement tardif

On nous écrit de la vallée du Rhône :

« Voulez-vous permettre à un abonné de très longue date de venir vous demander un conseil.

Les coteaux de ma région, après une sortie des plus faibles ont été attaqués très sérieusement par le Mildew de la grappe et de la feuille. Chez moi on a fait 6 sulfatages, c'est-à-dire 2 de plus qu'à l'ordinaire. Est-ce insuffisant. Je ne sais. Est-ce la fréquence des pluies, averses ou rosées, qui annihilait l'effet des traitements ? Mon vignoble est sévèrement attaqué. Indépendamment d'une grosse réduction de récolte, je me demande si la souche ne souffrira pas et s'il n'y aurait pas lieu de faire un nouveau traitement, après la récolte, car je crois qu'il y aurait danger à la veille de la récolte, dans l'intérêt du bois ?

Qu'en pensez-vous, et si c'est le cas, à quelle dose la bouillie bordelaise doit être faite ? ».

1.

Les vignes de la vallée du Rhône ont été en général attaquées tardivement par le Mildiou, la plupart après les orages du début du mois d'août. Les feuilles de la base ont tenu assez longtemps, mais les nouvelles pousses, je veux dire les extrémités en voie de croissance, peu ou pas cuivrées ont été fortement atteintes, donnant

de nombreux germes qui, en dégringolant, ont pu atteindre même les vieilles feuilles et surtout les grappes, qui ne sont généralement pas traitées : d'où les pertes indiquées. Mais la destruction des pousses tardives par le Mildiou ne nuit pas toujours à l'aoûtement des bois : c'est presque l'équivalent d'un rognage tardif, qui est loin d'être désastreux.

Ce qui serait plus grave c'est, si après la chute *totale* des feuilles, de nouvelles pousses se formaient. D'abord parce que pour se développer elles épuiseraient la plante, et elles l'épuiseraient aussi en nourrissant le Mildiou. Ici il serait bon de faire un nouveau sulfatage. Mais tant qu'elles existent, les vieilles feuilles s'opposent à la formation des nouvelles, et comme les extrémités des sarments sont extrêmement atteintes, les traitements seront à peu près inefficaces. Ils ne feront pas de mal, ils ne feront pas non plus grand bien.

En résumé, si les sarments ont pris sur environ les 2/3 de leur longueur la couleur rousse d'automne, il n'y a rien à craindre au sujet de leur aoûtement ; et les traitements tardifs ne sont à pratiquer que lorsque les extrémités sont encore peu atteintes.

*
* *

Il est certain que, malgré les sulfatages, le mildiou a fait beaucoup de mal dans les régions pluvieuses. La fréquence des pluies y est évidemment pour beaucoup, en assurant une formation continue de germes et provoquant des attaques également continues.

Le titre des bouillies a été souvent trop faible. A 1 o/o de sulfate de cuivre, les résultats peuvent être insuffisants. En 1915, je crois, le mildiou fit dans le département du Gard, des dégâts considérables. Une enquête organisée par la Société d'Agriculture mit en évidence ce fait que les vignes les mieux défendues avaient été traités avec des bouillies à titre élevé 3 et 4 o/o, et copieusement arrosées. Il faudrait sans doute plus de liquide et plus de cuivre qu'on n'en emploie actuellement — ceci bien entendu dans les saisons pluvieuses.

La question ou plutôt l'enquête doit être reprise et nous demandons à nos lecteurs de nous signaler les particularités observées chez eux et chez leurs voisins, qui pourraient apporter quelque lumière sur l'utilité des forts dosages et des arrosages copieux ou toute autre indication intéressante. Et cela a appelé à nouveau

l'attention sur la bouillie bleue de M. Cadoret. On nous en demande la formule. La voici : (1)

Sulfate de cuivre...	3 kilos ;
Chaux............	3 kilos ;
Eau..............	100 litres.

Pour que la vigne soit bleue comme le veut M. Cadoret, il ne suffit pas de pulvériser cette bouillie à grande allure, il faut en employer un volume suffisant.

Dans les vignobles de la Haute-Savoie, où les ceps, très rapprochés, ont une végétation limitée constamment par des rognages, les vignes bleues, d'un bleu foncé sont la règle. Mais on emploie une dizaine d'hectolitres par hectare et par traitement, de même en Suisse. Avec des ceps à végétation non limitée, il en faudrait certainement davantage. Au fond, en saison pluvieuse, les vignes doivent être tenues barbouillées de bouillie cuprique.

Un de nos lecteurs de la Gironde nous informe qu'un de ses voisins a préservé sa récolte par l'emploi d'une bouillie cuprique spéciale, qui a maintenu le feuillage bleu. A-t-il été fait des observations analogues ?

C'est en ce moment qu'il est le plus facile de noter les différences que présentent les vignobles entre eux ou les parcelles entre elles.

C'est donc maintenant qu'il s'agit de faire des observations.

Le temps et les récoltes dans l'Yonne

On nous écrit :

« Ici nous avons un temps « marin » désagréable pour l'homme, agréable pour les plantes, sauf pour la vigne.

Depuis la guerre, jamais pareil ensemble de pommes de terre, haricots, fruits de toute sorte, légumes, herbe et blé.

Les avoines ont souffert de la pluie ».

P. L.

Dans plusieurs régions de la France il y a surabondance de légumes, de pommes de terre, de fruits de toutes sortes. Ils sont bon marché à la terre, mais toujours chers chez l'épicier.

---

(1) *Progrès Agricole*. Tome I. 1918. page 362.

Les Vendanges

Les vendanges se continuent et s'achèvent dans le Midi de la France. Quelques régions où il a plu récolteront plus que l'année dernière ; dans les autres, par suite de la sécheresse, il y a plutôt déficit atteignant en moyenne 15 à 25 pour cent. Par contre la récolte est remarquablement saine. Les vins seront de bonne qualité. Les cours sont plutôt à la hausse. Le prix de 20 francs le degré sera bientôt atteint pour les vins ordinaires.

Le 333

On demande des racinés de 333 et même des greffés. Les producteurs qui pourraient en céder sont priés de se faire connaître aux bureaux du journal.

L. Ravaz.

LA PROPAGANDE PAR LE VIN

Je m'empresse de répondre au viticulteur de Cornas dont vous avez publié la lettre dans le *Progrès Agricole* du 4 septembre.

Je saisis cette occasion pour remercier les nombreux viticulteurs qui ont bien voulu m'adresser des félicitations et des encouragements et pour donner à tous les renseignements demandés :

L'Association de *Propagande pour le Vin*, créée par le Comice Agricole de Béziers (dont les initiatives heureuses ne se comptent plus), a pour but de plaider sans relâche *la cause du Vin*, pour lutter contre les ligues prohibitives, qui semblent mues uniquement par une pensée de perfectionnement social, tandis qu'elles cachent souvent les calculs particuliers d'hommes d'affaires, qui tirent profit de la consommation des boissons concurrentes du Vin, en faussant sciemment les idées de la population.

Il faut donc instruire les masses sur les bienfaits du Vin et faire connaître par tous les moyens :

1° la valeur alimentaire du vin ;
2° la valeur hygiénique du vin ;
3° la valeur thérapeutique du vin.

et votre collaborateur a parfaitement raison : pour cela il faut des affiches, des timbres, des tracts, etc...

Nous en possédons et avec peu de ressources il a été fait pour nos débuts, de la bonne besogne cet été :

Grâce à la C. G. V. d'abord, qui a bien voulu nous donner l'adresse de ses agents, grâce à des viticulteurs dévoués (toujours les mêmes), nous avons

pu faire distribuer dans de nombreuses stations balnéaires ou villes très fréquentées : Vichy, Evian, Ax-les-Thermes, Luchon, Barbazan, Lourdes, Lisieux, etc ; dans les bureaux de poste, hôtels, cafés :

1° des buvards portant en Français, anglais et allemand

Choisissez!	
Moyenne de la vie humaine	
59 ans, pour un buveur d'EAU	63 ans, pour un buveur de VIN

2° des cartes postales « Pasteur » ;
3° des brochures donnant l'appréciation de Docteurs sur le Vin ;
4° des menus ;
5° des programmes.

Ainsi tout viticulteur peut pratiquement nous aider à faire connaître les bienfaits du Vin :

1° en achetant des cartes postales qui répandront partout la phrase de Pasteur : « Le Vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons ».

2° en achetant des buvards (moyenne de la vie humaine) et en profitant de tout voyage pour les glisser dans les sous-mains des bureaux de Postes, hôtels, etc...

3° en créant dans les villes *ou* villages une flamme pour oblitérer les timbres dans le genre de celle de Béziers :

LE VIN
est un aliment
BUVEZ DU VIN

Les formules ne manquent pas :

LE VIN
C'EST LA SANTÉ

LE VIN
est la plus saine
DES BOISSONS

UN LITRE
DE VIN CONTIENT
700 CALORIES

etc., etc.

Ne négligeons rien pour lutter contre les ennemis du Vin. Aidez-nous, ne craignez pas de nous donner des idées, des renseignements. De hautes personnalités nous signalent régulièrement les articles ou les brochures pouvant nous servir.

En attendant de pouvoir créer des prix pour récompenser les Hôteliers qui servent les meilleurs vins, nous ne saurions trop recommander aux Viticulteurs de donner la préférence aux Hôtels qui comprennent le Vin dans le prix du repas. C'est très important.

Quant aux affiches, nous avons des maquettes superbes, de nombreuses propositions d'imprimeurs, il nous manque seulement......... des fonds et nous attendons le résultat de la souscription en cours.

Après les lettres de ces jours derniers, nous pouvons bien augurer du résultat (nous avons déjà reçu soit de Syndicats, soit de particuliers des souscriptions de : 1.000 francs, 500 francs et 100 francs.) Une première liste paraitra en Octobre.

P. S. — Pour tous renseignements, s'adresser à M. le Président de l'Association de propagande pour le Vin, 72, allées Paul-Riquet, à Béziers.

Les souscriptions doivent être adressées à M. Pierre Roques, banquier à Béziers, trésorier de l'Association de Propagande pour le Vin.

Les cartes postales « Pasteur », les buvards, les brochures, etc..., sont vendues au bureau de l'Association, 72, allées Paul-Riquet, Béziers :

Les cartes postales sont vendues (100 francs le 1000).

Les buvards sont vendus : 100 francs le 1000.

Les brochures sont vendues : 100 francs le 100.

Les programmes sont vendus : 50 francs le 100.

Les menus sont vendus : 50 francs le 100.

Les prix des affiches seront ultérieurement indiqués.

A. NOUGARET,
Président de l'Association de Pregande pour le Vin.

NOTE SUR L'ANTHRACNOSE DES HYBRIDES

Il est parfaitement exact que plusieurs hybrides sont assez gravement atteints par l'anthracnose.

L'observation de leur sensibilité n'est pas très commode. Il s'agit, en effet, d'une maladie à foyers. Dans une collection, un cépage assez sensible, situé loin d'un foyer d'anthracnose peut n'être pas atteint, alors qu'un numéro plus résistant, sera touché s'il se trouve dans un milieu ou les germes sont abondants.

Je puis suivre cette question depuis plusieurs années, dans les vignobles de la région toulousaine, particulièrement exposés à l'anthracnose.

Intentionnellement, je limiterai les résultats de mes observations à quelques numéros :

M'ont paru très sensibles et incultivables à cause de cela dans la région de Toulouse :

Malègue 829-6, Castel 19637, Seibel 5813. On pourrait peut-être ajouter à cette liste, Seibel 1000 et 5163. Ces cinq numéros, et surtout les quatre pre-

miers sont atteints à Toulouse même avec des traitements à l'acide sulfurique bien faits. On ne saurait cependant douter de l'efficacité de ces traitements. Elle apparaît très nettement cette année qui a été particulièrement favorable aux attaques d'anthracnose.

— Seibel 6468, 6740, 6905, montrent une assez grande sensibilité, de même que S. 4995.

— Couderc 7120 est passablement touché dans certains cas, ainsi que Couderc 2.

— Seibel 4986, 4762, 5213, Bertille-Seyve 893, et Couderc 3, sont plus résistants que les précédents, mais ne sont pas absolument indemnes.

— J'ai pu observer quelques taches, mais très limitées sur Seibel 5279, 5455, 5437, 5860.

Sont encore plus résistants : Seibel 5409, 5450, 5487, 5575, 5912, 6092, Boco 1 et Baco 22 A.

Dans les collections du domaine de Monlon, au milieu du 829-6 entièrement détruit par l'anthracnose, S. 5412 est absolument indemne. Je me hâte d'ajouter qu'il a d'autres défauts.

— Je suis tout à fait d'accord avec M. Rudelin pour ce qui est de la sensibilité à l'anthracnose du 6905. Je puis cependant lui assurer, que la « tavelure », dont j'ai eu l'occasion de parler il y a 3 ans, et que j'ai continué à étudier depuis, n'a aucun rapport avec l'anthracnose, pas plus d'ailleurs qu'avec aucun autre champignon.

Louis Rives,
Maître de conférences d'agriculture
à l'Institut agricole de la Faculté des Sciences
de Toulouse.

LE ROUGISSEMENT DES VINS BLANCS

On parle beaucoup du dérougissement des vins pour les « blanchir » et on se plaint ensuite de la mévente relative des vins blancs.

Il est des régions où le problème est résolu par l'opération inverse du rougissement. Ce sont les pays de Noah, cépage plus abondant que la plupart des rouges sous les climats un peu humides.

On a remarqué que le goût foxé s'atténue considérablement au contact des tannins et autres matières constituant « l'extrait » du vin rouge.

C'est une solution élégante du défoxage. On a tourné le problème de même qu'on tourne le danger phylloxérique en greffant la vigne européenne sur pied américain.

*
* *

Si les *bons* vins blancs de cépages européens sont plus chers que les vins rouges des cépages correspondants, c'est que la vinification en blanc par fermentation du moût séparé de suite exige plus de matériel, de main-d'œuvre urgente et donne moins de vin d'un poids égal de vendange.

Le vin blanc donne aussi un degré alcoolique un peu plus élevé.

Mais, à degré égal, il sera toujours plus cher que le vin rouge de même « niveau » qualitatif à cause des frais de vinification.

*
* *

Pourquoi la mode s'en passe-t-elle, abstraction faite du prix plus élevé ? Et d'abord qui avait mis le vin blanc à la mode ?

Le vin sans qualificatif, est présumé rouge. On l'assimile au sang dans les Saintes-Ecritures.

Nous supposons qu'en dehors des grands crus, c'est la propagande anti-vineuse des antialcooliques et des médecins de l'époque phylloxérique qui a poussé au vin blanc.

Il y a un tiers de siècle, on offrait des vins fabriqués dans lesquels la couleur était la principale qualité. C'était abominable, mais on mettait beaucoup d'eau, cela empêchait l'effet nuisible à l'estomac et donnait illusion à l'œil !

Les vins blancs étaient réputés plus digestifs et moins falsifiables.

A notre avis, le vrai vin provoquant le maximum d'euphorie n'est pas le vin blanc, boisson moins « équilibrée » que le rouge où le tannin et les glycérines tempèrent l'action corrosive de l'acide et de l'alcool.

Le vin blanc « monte » facilement à la tête. Le vieux vin rouge agit moins sur le système nerveux. Ce n'est qu'à la longue qu'il agit sur le système circulatoire, pouvant y provoquer des insolubilisations, des accès de goutte.

Beaucoup de gens sensés préfèrent donc le vin rouge au vin blanc... de qualité correspondante bien entendu.

Dans les régions de Noah en particulier, tel acceptera un verre de rouge, non un verre de blanc.

*
* *

Mais il y a plus. Les amateurs de décoloration, les hygiénistes du vin, les jolies femmes ou plutôt ceux qui cherchent à leur plaire ont abusé du soufre.

Le soufre se vend par wagons entiers dans tels crus de vins blancs que l'on veut affranchir de toute maladie ou maintenir édulcorés pour la satisfaction intantanée du palais, sans se préoccuper des arrières-goûts. Le sucre ne fait pas « bonne-bouche ».

En outre, certains vins blancs sentent tellement la « mèche » que certains consommateurs croient que c'est cela qui constitue le bouquet.

En tous cas, ces abus ont conduit à diminuer l'estime qu'on avait pour le vin blanc.

Peut-être sa consommation relative est-elle arrivée à son apogée.

Il n'y a donc pas lieu de s'étonner qu'on plante plutôt des cépages rouges que l'on peut à la rigueur vinifier en blanc. La réciproque ne serait pas vraie bien qu'on puisse couper le vin blanc pour le rougir quand ce n'est pas pour masquer ses défauts !

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université, Ingénieur agronome.

SÉLECTIONNONS NOS GREFFONS

Des fèves de Séville après 3 ans de sélection par mon fils, simple amateur, ont donné des cosses de 0,45 de long avec souvent 9 grains, alors que la première année elles avaient au maximum de 0,25 centimètres de long et 5 grains au plus.

Des grains de maïs, pris au milieu des épis donnent des épis plus gros ; après quelques années si, en outre, on cherche à obtenir le plus grand nombre d'épis par pied, le rendement à 1 hectare est fortement augmenté.

C'est par l'hybridation et les mêmes procédés de sélection que les céréales sont appelées à doubler leurs récoltes.

Il y a une trentaine d'années, j'avais remarqué en chassant chez un parent, une souche d'Alicante-Bouschet que M. Bouschet de Bernard avait produit par ses hybridations et livré racinée : Ce n'était ni l'Alicante Henry Bouschet, ni le n° 2, je l'ai multiplié et sélectionné, au bout de quelques greffage successifs, la souche obtenue produisait autant qu'un Aramon ; l'expérience a de plus montré que cette variété n'est pas atteinte par l'anthracnose.

J'en ai offert a qui en a voulu, et ceux qui en ont encore constatent son gros rendement et sa grande valeur.

Je me permets de rappeler ici comment j'ai obtenu le Berlandieri que j'ai dénommé « Berlandieri Crouzat » « à reprise de chiendent » parce qu'il reprend très bien de bouture comme ce dernier. C'est encore par sélection seule que j'ai fixé cette variété.

Nos viniferas, reproduits de boutures depuis des siècles auraient des récoltes plus abondantes si les greffons employés étaient sélectionnés méticuleusement et de longue haleine.

Que fait-on, en effet, lorsque l'on veut greffer une vigne avec une variété déterminée ? On choisit généralement dans sa propriété, sans même voir ailleurs, une vigne d'aspect fructifère et l'on fait ramasser au hasard, souvent par une femme quelconque, les sarments les mieux venus ; c'est un commencement de sélection il est vrai, mais combien incomplète.

Certains marquent les souches chargées de raisins à la veille des vendanges et prennent l'hiver les bois les plus beaux ; la sélection d'une année ne suffit pas : telle souche donne une belle récolte et ne produit pas l'année suivante.

Il y a lieu pour avoir des greffons exempts de tous reproches de marquer lors des vendanges les souches fructifères et vigoureuses cinq ans de suite, en mettant à un des bras des souches choisies une bague de fil de fer galvanisé un peu lâche pour éviter l'étranglement ; chaque année, au moment de la vendange, il faut recommencer le choix, sans tenir compte des fils de fer placés les années précédentes ; on prend ensuite les bois sur les souches qui, la cinquième année, ont les cinq fils de fer.

Si on veut aller encore plus loin dans la sélection, il faut ne prendre les greffons que sur les sarments ayant porté 3 ou 4 raisins.

Par ce procédé on obtient des vignes régulières de fructification, vigoureuses, exemptes de mélanges et donnant le maximum de récolte dans le milieu ou elles se trouvent.

Si nos viniféras ont besoin d'être sélectionnés, que dire de certains hybrides Producteurs Directs ?

Les obtenteurs ont vendu ou vendent encore toutes les boutures de leur production, grosses et petites (les variétés nouvelles sont rares et chères, il leur est même difficile de satisfaire toutes les demandes de leurs clients) ; à leur tour ces derniers ont agi ou agissent pareillement, aussi dans les variétés, même très fructifères, bien des souches n'ont pas de raisins alors que certaines autres, dans le même tènement, sont surchargées La sélection seule peut guérir ce mal.

Je voyais en 1926 une vigne de 829-6 Malègue dont beaucoup de souches

avaient une production de 12 à 14 kil. et d'autres avaient à peine quelques grappes, les greffons provenaient cependant d'une même vigne ; le propriétaire pratique et intelligent n'a pas hésité à marquer les souches et regreffera celles qui en 1927 n'auront pas encore fructifié.

Presque toutes les variétés sont dans ce cas ; aussi que l'on ait un vinifera ou un producteur direct à planter ou à greffer, un travail préalable s'impose : « la Sélection ».

Léon CROUZAT.

LA COOPÉRATION EN VITICULTURE (1)

LES CAVES COOPÉRATIVES DE VINIFICATION EN COMMUN ET LA FÉDÉRATION MÉRIDIONALE

Les premières caves coopératives de vinification en commun de notre région sont contemporaines des événements de 1907, d'où est sortie la Confédération Générale des Vignerons. Leur création fut envisagée non seulement en vue de nous grouper pour lutter contre la fraude et renforcer l'action de la C. G. V., mais aussi pour obtenir, entre petits et moyens vignerons (2), par la mise en commun de nos raisins, à un prix économique, un vin de première qualité qu'il nous était fort difficile de réaliser individuellement dans nos petites exploitations agricoles avec l'outillage rudimentaire dont nous disposions. Le mouvement coopératif de vinification en commun qui ne s'était sérieusement propagé qu'à partir de 1913 fut arrêté dès les premiers jours de la guerre. Mais depuis 1919, les vignerons de la plupart des communes viticoles méridionales, notamment du Var, des Pyrénées-Orientales et du Gard ont créé leur Cave Coopérative.

Il est inutile de développer devant vous le fonctionnement d'une Cave coopérative ; pour ceux d'entre vous qui ne le connaîtraient point suffisamment, ils pourront très facilement se documenter avec les nombreux rapports que, depuis vingt ans, nous avons publiés sur ce sujet et qu'ils se procureront au siège de notre Fédération, 16, rue de la République. De même dans un bref aperçu, nous résumerons les avantages que les vignerons, les acheteurs, l'Etat, le Trésor et les institutions de crédit agricole retirent de la Cave coopérative de vinification en commun.

---

(1) Rapport présenté au Congrès de Viticulture de Montpellier, juin 1927.

(2) A Marsillargues, 2150 hectares exploités par 577 vignerons (moyenne par exploitation agricole : 3 ha. 07).

Vignerons adhérents à la Coopérative : 431 exploitant 624 hectares (moyenne : 1 ha. 07).

Vignerons possédant une cave particulière : 146 exploitant 1526 hectares (moyenne : 10 ha. 04).

Les plus-values que procure la Cave Coopérative, d'abord au vigneron : elle lui supprime un manque à gagner fort onéreux. Du fait de sa participation à la vinification en commun, le petit ou moyen vigneron coopérateur réalise une plus-value de plus du cinquième sur sa récolte totale. Du fait de la création des Caves Coopératives dans les centres ou autrefois existaient des « non logés » ou des « mal logés » la masse des vignerons, ayant chez eux leur cave particulière, bénéficient pour leur propre vin d'un marché non désaxé dès le début par des apports intempestifs de vendanges ou de vin sous marc dont la réalisation immédiate perturbait pour plusieurs mois la loi naturelle de l'offre et de la demande.

Les avantages que procurent les Caves Coopératives aux commerçants en vins et aux acheteurs sont loin d'être négligeables. D'abord l'acheteur trouve, là, le maximum de loyauté, ensuite le même type de vin et du vin à toutes époques de l'année, d'où réduction pour le commerce de ses frais généraux par suite de l'inutilité d'immobilisation de capitaux pour se couvrir longtemps à l'avance. La Cave Coopérative offre des facilités d'entonnage et des délais plus grands de retiraisons, enfin les expéditions homogènes évitent au commerce des ennuis avec une clientèle tenant à recevoir toute l'année toujours le même vin. Le négociant en vins avisé et comprenant bien ses intérêts ainsi que ceux de ses clients, même à un prix légèrement supérieur, achète de préférence à la Cave Coopérative, il y trouve largement son compte.

Quels sont les avantages que retirent l'Etat et le Trésor des Caves Coopératives ? Actuellement dans nos Caves Coopératives, il se vinifie en commun plus de deux millions d'hectos. Par suite de la technicité perfectionnée et de la vinification rationnelle pratiquée dans nos Caves, il y a un rendement plus fort de bon vin : on peut affirmer, tout en restant au-dessous de la vérité, qu'au minimum un quatorzième supplémentaire de vin est mis en circulation taxée, le quatorzième de deux millions représentant 140.000 hectos procure une recette supplémentaire annuelle au Trésor de plus de 2 millions de francs. Les Caves Coopératives utilisant rationnellement et complètement leurs sous-produits l'Etat perçoit, là encore, des droits qui seraient perdus pour lui, notamment les droits sur les alcools (la recette supplémentaire fournie par les alcools provenant des marcs s'élève à plus de dix millions de francs pour le Trésor).

De plus, par la création des Caves Coopératives, dans nos nombreuses communes viticoles, l'accession à la propriété devient une réalité, l'exode vers la ville est enrayé, plus de chômage, plus de « sans travail », amélioration du bien-être social et pour le Trésor plus grand rendement des impôts directs et indirects.

L'Etat, en encourageant les Caves Coopératives en construction par des subventions fait intelligemment un placement productif du centuple des sommes versées.

Enfin si les Caves Coopératives de vinification en commun s'appuient initialement sur le crédit agricole à long terme, elles lui rendent en retour des signalés services par un surcroît de sûreté. La Cave Coopérative de vinification et de logement assure par la conservation matérielle de la marchandise la sauvegarde intégrale des droits des créanciers. Il faut ajouter qu'un autre obstacle au développement du crédit à court terme, la révolte d'amour-propre d'assez nombreux emprunteurs se trouvera aplanie dans la Cave Coopérative, *grâce à une ouverture de compte collectif*, consentie par les Caisses Régionales et aboutissant à des répartitions d'avances effectuées entre tous les adhérents.

En même temps que les Caves Coopératives se multipliaient, il paraissait nécessaire de les grouper en une organisation régionale où les efforts dispersés s'associent en vue de leur défense corporative. Le groupement envisagé devenait d'autant plus désirable qu'il y avait tous les jours des Coopératives qui se créaient : il fallait les faire bénéficier de l'expérience acquise par leurs aînées, leur solutionner les difficultés de premier établissement et faciliter dans toute la région la création de nouveaux groupements coopératifs locaux.

La Fédération Méridionale des Caves Coopératives de vinification voit le jour le 12 juillet 1921, sous l'égide de la C. G. V. ; son siège social est à Montpellier, 16, rue de la République. Dès sa première réunion, elle adhère à la Fédération Nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles. Le 19 mai 1926, elle participe à la création de « l'Union Nationale des Coopératives agricoles de production et de transformation ».

La Fédération Méridionale a pour but de favoriser l'étude des intérêts économiques, d'en assurer la défense et, dans chaque centre viticole, de multiplier, de développer les Caves Coopératives. Ainsi tracé, son programme est des plus vastes et l'on peut dire qu'il s'étend à toute la vie des Coopératives, tout en leur laissant une complète autonomie.

Dès sa création, la Fédération a établi par la voie de la presse, un service rapide de publication des ventes effectuées par les Coopératives adhérentes ; ses publications contribuent à la moralisation du marché. La Fédération prend part à toutes les manifestations économiques, congrès, expositions, foires, « Semaines Nationales » qui intéressent la viticulture ou la coopération ; elle a une permanence où notamment les jours de marché sont examinées les questions qui

exigent des échanges de vues ; elle est intervenue de nombreuses fois auprès des Pouvoirs publics lorsque l'intérêt des Caves associées était en jeu.

La Fédération Méridionale, avec l'appui des notabilités du monde viticole, organise le « Comptoir Général des Coopératives vinicoles » ; dans son assemblée du 2 décembre 1924, elle en avait décidé le principe, et, durant ces deux dernières années, a mis les Statuts du « Comptoir » définitivement au point. Les souscriptions au capital social sont reçues à notre siège et bientôt le Comptoir fonctionnera.

A la C. G. V., à la Fédération des Associations viticoles régionales de France, au Congrès de Marmande et à la C. N. A. A., au Congrès de Strasbourg, la Fédération Méridionale des Caves Coopératives a fait adopter un vœu demandant un Statut légal pour les Unions des Coopératives agricoles.

Au début de l'exercice actuel, la Fédération Méridionale comptait 81 Caves Coopératives de vinification en commun, dont 17 dans l'Hérault, 30 dans le Gard, 6 dans l'Aude, 5 dans le Vaucluse, 2 dans les Bouches-du-Rhône, 20 dans les Pyrénées Orientales et 1 dans l'Ardèche. Nos Caves Coopératives adhérentes groupent 10.286 sociétaires ayant souscrit 1.023.471 hectos, leurs dépenses de construction s'élèvent à plus de 50 millions et elles peuvent vinifier et loger chaque année 1.228.165 hectos dans leurs chais.

Les ressources nécessaires à la Fédération lui sont fournies par les Sociétés adhérentes au moyen d'une contribution qui peut être modifiée chaque année, mais qui jusqu'à ce jour a été de un centime par hecto. Ainsi organisée, la Fédération Méridionale représente donc une force : elle parle au nom de milliers de coopérateurs pratiquant la mutualité agricole dans un sens élevé et dans une situation d'autant plus intéressante, qu'ils sont tous, des ouvriers récoltants, de petits ou de moyens vignerons.

RAVEL.

Président de la Fédération méridionale des Caves Coopératives de Vinification.

PARTIE OFFICIELLE

Décret modifiant les droits de douane sur les céréales panifiables et leurs dérivés

Le Président de la République Française,

Vu l'article 13 de la loi du 3 août 1926, relatif aux droits de douane ;

Vu l'article 6 du décret du 28 décembre 1926, portant modification des textes législatifs concernant les douanes,

Décrète :

Article premier. — Le tableau A annexé à la loi du 11 janvier 1892 et aux lois des 27 février 1894 et 29 mars 1910, est modifié comme il suit :

Numéro du tarif	Désignation des marchandises	Unité de perception	Tarif général	Tarif minimum
		kil.	fr.	
68	Froment, épeautre, méteil :			
	Grains	100	25	Voir tarif général
	Grains concassés et boulangés contenant plus de 10 o/o de farine		45	
	Farines :			
	Au taux d'extraction de 70 o/o et au-dessus		45	
	Au taux d'extraction compris entre 70 et 60 o/o		52	
	Au taux d'extraction de 60 o/o et au-dessous		58	
71	Seigle :			
	Grains		11	
	Farines		19	
75	Biscuits de mer et pain		25	
76	Gruaux, semoules de gruau (grosse farine), grains perlès ou mondés		66	
77	Semoules en pâtes et pâtes d'Italie		66	

Art. 2. — Le président du conseil, ministre des finances, les ministres de l'agriculture, du commerce et de l'industrie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera inséré au *Journal Officiel.*

Fait à Paris, le 2 septembre 1927.
Gaston DOUMERGUE.

Avis aux exportateurs des vins compris dans le contingent prévu à l'accord du 17 août 1927, avec l'Allemagne

L'accord économique franco-allemand signé le 17 août 1927, qui est entré en vigueur le 6 septembre 1927, comporte, en ce qui concerne les vins, des facilités d'exportation au sujet desquelles les renseignements ci-après sont fournis aux intéressés.

Les vins, blancs ou rouges, d'une teneur naturelle en alcool, en récipients d'une capacité de 50 litres ou plus, seront admis en Allemagne au bénéfice du traitement de la nation la plus favorisée, dans la limite d'un contingent annuel de 360.000 quintaux, sous réserves d'être accompagnés d'un certificat de contingentement, délivré dans les conditions suivantes, fixées par le protocole de signature.

Chaque expédition de vins d'un même exportateur à un même destinataire doit être accompagné à son importation sur le territoire douanier allemand d'un certificat de contingentement délivré par le ministère français de l'agriculture (direction de l'agriculture).

Chaque demande de certificat doit être présentée, *en double exemplaire*, suivant la formule insérée à la suite du présent avis.

Le certificat de contingentement autorise l'exportateur à importer en Allemagne, par un des bureaux de douane ouverts à l'importation des vins, les quantités de marchandises inscrites au certificat. Le certificat de contingentement devra accompagner la marchandise à son passage à la frontière allemande et être présenté au dédouanement en même temps que la déclaration en douane.

Les certificats de contingentement ne sont pas cessibles, ils ne seront valables que pour les quantités pour lesquelles ils ont été délivrés. Toutefois, les importations pourront avoir lieu par envois partiels jusqu'à concurrence desdites quantités sous la condition expresse que la quantité totale couverte par un même certificat devra être déclarée en douane et présentée pour le dédouanement définitif au même bureau, dans un délai d'un mois, mais de toute manière avant l'expiration de l'accord.

Après épuisement des contingents, les vins ne pourront être admis en Allemagne qu'au tarif général.

Le certificat de contingentement doit accompagner l'envoi, jusqu'au dédouanement, dans un bureau de douane allemand.

En outre, un certificat d'origine doit être présenté au bureau de douane allemand pour chaque envoi.

Répartition du contingent des vins prévu à l'accord franco-allemand du 17 août 1927

Le Ministre de l'Agriculture,

Vu l'accord commercial conclu le 17 aoù 1927 entre la France et l'Allemagne ;

Sur la proposition du directeur de l'agriculture,

Arrête :

Art, 1er. — Jusqu'à ce qu'il en soit autrement décidé, seuls les vins ayant droit à une appellation d'origine pourront bénéficier de certificats de contingentement.

Art. 2. – Sur le contingent disponible pour l'importation en Allemagne de vins français, il sera attribué, à titre provisoire jusqu'au 31 décembre 1927, aux différentes régions productrices de vins ayant droit à une appellation d'origine, les quantités ci-après s'élèvant au total à 75.000 quintaux :

45.000 quintaux pour les vins de la région de Bordeaux.

20.000 quintaux pour les vins de Bourgogne.

1.500 quintaux pour les vins de l'Anjou et de la Touraine.

2.500 quintaux pour les vins des côtes du Rhône.

3.500 quintaux pour les vins d'Alsace et de Lorraine.

2.500 quintaux pour les vins ayant droit à une appellation d'origine et originaires de régions autres que celles ci-dessus énumérées.

Art. 3. — Il est créé dans chacune des régions viticoles visées à l'article précédent, une commission de répartition et de contrôle.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecole municipale d'Agriculture de Cibeins. — Par arrêté ministériel du 17 juin 1926, les trois dernières années de cette Ecole ont été érigées en Ecole pratique d'Agriculture.

Les élèves bénéficieront donc de tous les avantages accordés aux élèves des Ecoles de l'Etat.

Le Concours d'admission des élèves de cette Ecole aura lieu le 26 septembre prochain, à 7 heures 3/4, à la Martinière, 19, place de la Martinière.

Les demandes, adressées au Maire de Lyon, devront parvenir avant le 21 septembre, dernier délai.

Pour tous renseignements, s'adresser à l'Hôtel de Ville de Lyon (4e Bureau), qui tient à la disposition des intéressés des programmes des études et notices détaillées sur le fonctionnement de l'Ecole, ou au Directeur de l'Ecole de Cibeins, par Mizérieux (Ain).

Ecole d'Agriculture d'Ahun. (Creuse). — La rentrée à l'Ecole d'Agriculture de la Creuse a été fixée au lundi 10 octobre prochain.

Les jeunes gens pourvus du Certificat d'Etudes primaires sont admis, jusqu'à limite des places disponibles, sans concours s'ils ne sollicitent point de bourse.

Les candidats non pourvus du Certificat d'Etudes ou qui sollicent des bourses peuvent se faire inscrire en vue de prendre part à un concours qui aura lieu le jour de la rentrée, à l'Ecole.

Pour tous renseignements s'adresser à la Direction de l'Ecole à Ahun. (Creuse).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Les affaires traitées ces jours derniers dans les Entrepôts parisiens n'ont pas été très importantes. Etant donné les prix demandés actuellement dans les pays de production pour les vins nouveaux, ceux des négociants qui, encore bien approvisionnés, auraient pu céder quelques parties à des collègues ne pouvant attendre les vins nouveaux, préfèrent conserver ce qu'ils ont en cave, jusqu'à ce que les prix des vins de 1927 soient mieux établis.

Pour les quelques transactions opérées, on a payé aux environs de 250 fr. pour des vins rouges du Midi 9°, et de 260 à 270 fr. pour ceux de 10°. Des

Algérie 11 et 12° l'ont été autour de 265 fr. En vins blancs on a traité de 255 à 275 fr. suivant qualité. On remarquera que les prix sont en baisse notable sur ceux de la dernière mercuriale, surtout en ce qui concerne ceux de détail et de demi-gros.

Les ordres des détaillants ne sont toujours pas très importants chacun. La vente se ressent encore des vacances d'une part, et ils espèrent payer moins cher en attendant pour acheter.

GARD.— **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 5 sept.	Cours du 12 septembre
8°			18 à 19 fr.
8 à 9°		»	
9 à 10°	12,00 à 13 fr. 00	»	le deg.
11°	le degré	9 à 11° 205 à 225	
11 à »		10 à 12° 230 à 250	
Costières		»	»
Rosé, Paillet, gris	12 fr. le d.		
Blanc Bourret			
Blanc Picpoul			

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 6 septembre	Cours du 13 septembre
8° 1/2			Vins vieux
9°	96	»	
10°	à	9 à 10°	215 à 225 fr.
11°	120	9 à 11° 205 à 225	
Rosé	121 à 134	9 à 11°	
Blanc de blanc		10 à 11°	10 à 11°

Vins nouveaux : le degré 18 à 19 fr. ; Bouschet et Alicante 19 à 20 francs.

Le bureau du Syndicat Montpellier-Lodève signale les ventes suivantes en vin nouveau :

Saint-Aunès : 120 hectos, 8 degrés 5, 185 fr. ; Canet, un foudre 10 degrés, 200 francs ; Baillargues, 2.000 hectos, 18 fr. le degré ; St-Sériès, 145 hectos, 9 degrés 170 fr. ; 190 hectos, 8 degrés 7, 170 francs ; Saturargues, 60 hectos, 9 degrés, 165 fr. ; Vérargues, 300 hectos, 9 degrés 5, 198 fr. : 200 hectos, 9 degrés 5, 190 fr. ; Aniane, 500 hectos, 9 degrés 5, 180 fr. ; Grabels, solde de cave, 18 fr. le degré ; Marsillargues, 170 hectos, aramon et bouschets 7 degrés 8, 170 francs.

Cette. — Chambre de Commerce. — **Bourse de Cette. — Marché du** 7 septembre 1927.

Vins rouges courant de 9 à 11 degrés 0, de 205 à 225 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés 190 fr. à 220 fr. ; blanc, 9 à 11° ««« à ««« fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 19,50 à 20,»» , rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 19,50 à 20,»» ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 310 à 315 fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, 205 à 215 francs ; 11°5 à 12°, 210 à 220 ; rosé, à «««; blanc, 10°, 195 à 200 ; 11°5 à 12, 220 à 230 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 300 à 335. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 2 sept.	Cours du 9 septemb.
—	—	—	—
8°		«	»
9°		10° à 11° 190 à 230 fr.	
10°	12 fr. 00 à 12,75 le d.		
11°			
Vins rosés 8°		9 à 11° 180 à 200	9 à 11° 210 à 230
Vins blancs		10 à 12° 180 à 205	

Béziers. — Le bureau du Syndicat régional de Béziers et Saint-Pons porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine et qui lui ont été communiquées :

Vins vieux. — Béziers : Un lot vin rouges, 2.250 hectos, 10°1, au prix de 225 fr. l'hecto.

Magalas. — Un lot vin rosé, 500 hectos, 9°3, au prix de 183 fr. l'hecto.

Lieuran. — Un lot vin rouge, 250 hectos, 8°9, au prix de 210 fr. l'hecto.

Portirargnes. — Une offre de 220 fr. l'hecto refusée pour 1.800 hectos, 8°9.

Vins nouveaux. — Causses-et-Veyran. — Un lot de 140 hectos Alicante-Bouschet, 10°4, à 220 fr. l'hecto.

Béziers. — 1.000 hectos sur souches, 8°3 garantis, vin rouge, à 18 fr. le degré-hectolitre ; 2.000 hectos rosés, 9°2, à 18 fr. le degré-hectolitre.

Villeneuve-lès-Béziers. — 800 hectos, sur souches, 8°, garantis, vin rouge, à 18 fr. le degré-hectolitre.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 3 au 10 septembre 1927 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 9 degr. 0 à 10°0 de 210 à 220 fr. Vins rosés, de 8°5 à 10°5, ««« à »»» fr.; bourrets et picpouls, »»» à 200 fr.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 11 sept.

Vins rouges, de 10°, 225 fr. l'hecto.

Aude. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 2 sept.	Cours du 8 septemb.
—	—	—	—
7 à 8°		»	»
8 à 9°		»	«
9 à 10°	13 fr. 00	7 à 11° 180 à 220	8 à 12° 200 à 230
10 à 11°	le degré	10 à 12° 240 à 230	10 à 12° 215 à 235
11° et au-dessus			

Narbonne, 8 septembre. — Le Bureau du Syndicat Régional de Narbonne porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine et qui lui ont été communiquées :

Récolte 1926 : Saint-Nazaire, un lot vin rouge, 150 hectos, 9° 5, au prix de 205 fr. l'hectolitre; Thézan, un lot vin rouge, 500 hectos, 11°, au prix de 230 fr. ; Coursan, un lot uin rouge, 370 hectos, 8° 1, au prix de 200 fr. (faible couleur); Luc-sur-Orbieu, un lot vin rouge, 200 hectos, 10°5, au prix de 225 fr.

Vins nouveaux. — Coursan, un lot vin rouge, 1500 hectos, 20 francs le degré-hectolitre.

Argeliers, un lot vin rouge, 1200 hectos, 10 à 11 degrés, 20 francs le degré-hectolitre.

Carcassonne.— Semaine du 5 au 10 septembre 1927 :

De 9 à 11°,5 de 205 à 230 fr. l'hecto nu.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Minervois 9 à 12°, 205 à 235 fr. ; Corbières 10 à 12°, 215 à 235 fr. ; l'hecto.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 3 sept.	Cours du 10 septemb.
—	—	—	—
8°........		»	»
9°........		»	
10°........		»	»
11°........	12,00 à 12 fr. 50 le d.	9° à 12° 200 à 225	9 à 12° 200 à 235
11 à 12°........			»
12 à 13°........			

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 7 sept. Région vins nouveaux rouge 8 à 9°, ««« à ««« fr. ; 9 à 10°, ««« à »»» fr.; 9 à 11°5, 200 à 230 fr. l'hecto ; rosé «» fr. «« à »»,«« le deg.; blanc »» à »» fr. »» le degré, suivant qualité, couleur, éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus. A majorer de 95 fr. pour revente par le détaillant.

Vins nouveaux d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 220 à 235 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. 235 à 245 francs l'hectolitre.

Espagne 11 à 12° 220 à 235 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Coopérative vinicole de Saint-Andiol. — 190 hectos, vin rouge 1926, 9 deg., au prix de 200 fr. l'hecto. Acheteur : M. Raspay, à Cavaillon. Courtier : M. Cipriani. Enlèvement dans la huitaine. Vente du 10 août dernier.

37 hectos, vin rouge 1926, 9 deg., à 200 fr. l'hecto. Acheteur : M. G. Bouchet, de St-Rémy-de-Provence. Vente effectuée le 20 août 1927.

Coopérative vinicole de Velaux. — Vente effectuée le 21 août : 360 hectos, vin rouge 1926, 10 deg. 5, à 220 fr. l'hectolitre. Acheteur : M. Pellet, négociant à Nîmes. Courtier : M. Nuris, à Nîmes.

150 hectos, vins rouge 1926, 10 deg. 5, à 218 fr. l'hecto. Acheteur : M. Fédia Gassin, à Marseille.

ALSACE. — **Barr et ses environs.** — L'état des vignes qui ont été bien traitées est encore toujours excellent. Les raisins sont à grains moyens et à grands grains, ils commencent a mûrir. Le Riesling sera récolté prochainement. Bien que le soleil ait manqué cette année aux vignes, elles promettent des vins aussi satisfaisants au point de vue de la quantité que de la qualité. Les raisins ne sont aujourd'hui nullement en retard, comme les autres années, en ce qui concerne leur maturité. Par contre, les vignes dans lesquelles la lutte contre les ennemis cryptogamiques et autres n'a pas été menée à temps, présentent un aspect beaucoup moins beau. Le mildiou et l'oïdium les ont envahies cette année avec intensité, et le mauvais temps favorise grandement leur plein développementr

ALGERIE. — **Alger.** — Du 3 septembre 1927.
Vin rouge extra, le degré «» fr. «» à «« fr.
Toutes qualités réunies, l'hecto, 170 à 210 fr.

ALCOOLS

Nimes. — 3/6 bon goût 86°, 675 à 680 fr.; marc 52°, 330 à 340.
Montpellier. — Eau-de-vie de marc, 52 degrés, 370 francs.

La Coopérative de distillation « la Grappe », de Montpellier, a vendu, le 10 septembre, 250 hectolitres d'eau-de-vie de marc, base 52°, au prix de trois cent soixante dix francs (370 fr.).

Pézenas.— 3/6 marc 86°, «»« à 530 fr.; eau-de-vie de marc 52°, 310 à 315 fr. 3/6 vin, 86°, 660 fr.

Béziers. — Trois-six de vin 88°, de 685 à 665 fr.; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, «»« à »»« fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, 540 à 530 fr.; 52°, 325 à 312 ; rectifiés, 96/97, »»»» fr.; 92/94, »»»» fr.
Narbonne. — Alcools de vin (cours sur la nouvelle récolte) : de 820 à 825 fr. ; marc 625 à 650 fr. les 100 degrés
Carcassonne. — Eau-de-vie de marc 100° 600 à 616 fr.

MARCS

Le prix des marcs. — Une grosse firme commerciale de notre place ayant publié ce matin une note à nos quelques lignes de mardi sur le prix des marcs, nous ne croyons pas utile d'ajouter quoi que ce soit à ce que nous avons écrit.
Nous n'en retrancherons pas non plus quoi que ce soit.
Nous maintenons expressément et intégralement tout ce que nous avons dit.

Le Président : Marcel POMIER-LEYRARGUES.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 13 septembre 1927.

	septembre	octobre	novembre-décembre
	—	—	—
Blé	155,50-15,75 P.	156;25	158,75 P.
Seigle	133 N.	133 N.	133 N.
Avoine noire.	103,25-103,50	104 P.	105,75 P.
Avoine.......	102 A.	104 A.	105 N.

New-York. — 9 septembre :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés roux d'hiver.........	1,45 5/8	103.16	137.55	+ 0.91
Juillet....................	..., ./.	.....	......	....
Septembre...............	1,37 1/8	97.14	129.53	+ 0.57
Décembre................	1,41 3/8	100.15	133.54	+ 0.68
Maïs disp................	1.11 ./.	90.59	113.21	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 148 5/8 c. le bushel (140 fr. 39 les 100 kil.). bigarré durum »»» »/» cents (»»» fr. »»).

PAILLES ET FOURRAGES

Rouen (S.-Inf.). — Paille de blé, les 1.000 kilos, 170 fr. départ; dito d'avoine 160 fr. départ région; foin pressés à haute densité, les 1.000 kilos, 6.000 fr.; luzerne à haute densité, 640 fr. Normandie; pailles de blé 160 fr.; d'avoine 130 fr. départ région.
Strasbourg. — Foin pressé 40 fr.; paille pressée 23 fr.; paille en bottes d'Alsace 16 fr. les 100 kilos. Tendance calme.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 4 au samedi 10 septembre 1927

Nantes

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche ..	22	17	«	»	»	»
Lundi	23	15	25	12	»	»
Mardi	23	15	23	17	3	»
Mercredi ..	21	13	22	10	»	9
Jeudi.......	20	8	25	12	»	»
Vendredi ...	19	15	29	14	3	1
Samedi.....	20	17	»	15	3	»
Total....	1337	787	1640	1005	97.3	39

Mourmelon

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche ..	26	15	»	»	3	»
Lundi	22	16	25	11	10	«
Mardi	21	11	23	17	1	»
Mercredi ..	25	11	22	16	1	»
Jeudi.......	18	10	22	11	10	0.2
Vendredi ...	21	10	28	9	1	«
Samedi.....	20	»	30	13	»	«
Total....	1252	707	1788	993	281,1	54 4

Rochefort

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche ..	23	17	»	»	0.2	»
Lundi	21	13	26	15	0.3	»
Mardi	24	15	20	20	9	»
Mercredi....	21	11	21	12	0.6	»
Jeudi.......	21	11	26	»	»	»
Vendredi ...	21	16	28	14	0.5	»
Samedi.....	22	15	29	20	4.2	»
Total....	1462	954	1660	1221	285.6	56.7

Besançon

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche ..	25	15	»	»	»	»
Lundi	25	14	25	15	»	»
Mardi	24	13	28	14	»	»
Mercredi....	26	14	24	15	1	»
Jeudi.......	16	10	25	11	«	»
Vendredi ...	20	6	26	14	»	»
Samedi.....	18	15	29	14	3	»
Total....	1498	830	1655	1011	212.1	32

Clermont-Ferrand

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche ..	19	15	»	»	2	»
Lundi	23	16	22	16	0.3	14
Mardi	25	14	26	»	»	»
Mercredi....	26	13	24	14	24	»
Jeudi.......	22	12	25	8	6	»
Vendredi ...	18	»	26	»	»	»
Samedi.....	21	10	32	»	»	«
Total....	1167	660	1786	642	217.7	55.5

Lyon

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche ..	23	15	»	«	0.5	»
Lundi	24	10	27	18	7	0.4
Mardi	27	14	27	14	«	«
Mercredi....	27	16	26	13	19	»
Jeudi.......	20	9	26	9	3	»
Vendredi ...	24	7	28	12	»	»
Samedi.....	21	13	31	14	»	»
Total....	1661	950	1943	982	339.3	123.6

Bordeaux

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche...	»	14	«	»	»	»
Lundi	20	12	26	12	»	«
Mardi	26	15	27	13	1	»
Mercredi....	23	11	24	10	«	«
Jeudi.......	22	6	27	13	«	«
Vendredi ...	21	15	«	12	«	»
Samedi.....	21	10	31	18	1	»
Total....	1387	810	1791	1059	220.2	58.8

Marseille

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche...	25	15	»	»	0.6	»
Lundi	»	13	27	14	»	0.4
Mardi	28	12	29	16	»	»
Mercredi....	31	18	30	16	16	»
Jeudi.......	23	16	29	16	«	»
Vendredi ...	24	14	32	16	»	»
Samedi.....	26	13	29	16	»	»
Total....	1451	978	2072	1275	57.2	64.3

Toulouse

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche...	25	15	»	»	1	»
Lundi	24	17	27	18	»	»
Mardi	23	19	29	15	1	»
Mercredi ...	23	15	27	13	5	»
Jeudi.......	23	12	30	12	»	»
Vendredi ...	«	14	34	16	»	»
Samedi.....	23	11	31	19	»	»
Total....	1517	962	2016	1206	126.9	81.1

Montpellier

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche...	28.4	16.1	27.4	16.2	»	13.7
Lundi	27.3	12.9	30.0	16.5	»	»
Mardi	26.6	16.8	30.1	18.5	6.3	«
Mercredi ...	26.3	17.9	30.0	16.9	0.3	»
Jeudi.......	26.0	13.1	29.6	15.0	»	»
Vendredi ...	26.0	13.5	27.4	15.5	»	«
Samedi.....	28 0	14.1	26.3	16.5	»	»
Total....	2326.8	1204.9	2457.3	1330.1	82.9	150.9

Perpignan

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche...	26	16	»	»	4	
Lundi.......	29	»	28	21	»	«
Mardi.......	27	20	29	21	»	«
Mercredi.....	27	19	28	21	3	«
Jeudi	26	17	32	15	»	»
Vendredi....	»	18	30	17	»	»
Samedi	29	15	27	»	»	»
Total	1714	1134	2033	1358	41.7	132.6

Alger

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche...	«	»	»	»	«	»
Lundi.......		»	»	26	»	»
Mardi.......	»	»	»	24	»	»
Mercredi.....	«	»	»	28	»	«
Jeudi	«	»	»	25	«	5
Vendredi....	«	«	»	«	»	»
Samedi	«	»	»	»	»	«
Total	59	26	251	938	»	8

Observations. — Eté.